

CIPOLLINE IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di cipolline novelle,
- 1 spicchio di aglio,
- 40 cl di vino rosso,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 2 cucchiaini di passato di pomodoro,
- 2 cucchiaini di zucchero di canna,
- prezzemolo,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Fare un soffritto con 2 cipolline, l'aglio e 2 cucchiaini di olio.

Unire il passato di pomodoro, l'aceto, il vino e lo zucchero e far bollire la salsa per 5 minuti.

Aggiungere le cipolline, salare e cuocere per 20-30' a pentola coperta.

Far raffreddare le cipolline, cospargerle di prezzemolo tritato e servirle.